HOTSPOTS

4 JOURS, 10 CHEFS, 17 ÉTOILES MICHELIN

Du 4 au 7 Avril, 17 étoiles Michelin se rassemblent au W Verbier et créent un rendez-vous gastronomique unique. Après le succès des deux éditions précédentes, l'événement culinaire *Haute Cuisine* revient le temps d'un long weekend allier gastronomie, design, mode et musique. Chaque matin, les chefs étoilés à l'instar de Michel Roth, Franck Giovannini, Sergi Arola ou encore Jacques Pourcel, pour ne citer qu'eux, animent des cours de cuisine et partagent leurs recettes Signature avec leurs convives. Les gourmets et gourmands se régalent lors de dîners thématiques animés par des interventions artistiques, défilé de mode, show de flair bartending et musique live. Une odyssée gastronomique à ne pas manquer !

W Verbier
Du 4 au 7 avril
70, rue de Médran - 1936 Verbier
027 472 88 88
wverbier.com/haute-cuisine

DU GOSIER AU TABOURET

Dans une atmosphère végétale, tout à la fois luxuriante, sobre et accueillante, le bien nommé Tabouret invite les amateurs de bières artisanales et de vins locaux et bio à installer leur popotin bien confortablement afin de déguster des boissons du coin, mais aussi une cuisine simple et savoureuse. Et pour cause : non seulement « à bar et à manger » signe l'adage du lieu, mais surtout le Tabouret Bar est né de son voisin de restaurant, le divin Neptune (noté 15/20 au GaultMillau) ! Vous y retrouverez donc la philosophie de celui-ci, portée par l'équipe de jeunes passionnés parmi lesquels le Chef Nicolas Darnaughilem, et représentée par l'engagement auprès des producteurs locaux et la qualité des mets qui s'adaptent aux saisons. Bonus ? Le Tabouret abrite le four d'où sort le délicieux pain au levain fait maison, de même qu'une fontaine à absinthe, tel que le veut la tradition.

Tabouret Bar
38, rue de la Coulouvrenière – 1204 Genève
022 320 15 05 (Le Neptune)
tabouret-bar.ch